

Minestrone

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 6/10

Kuzey İtalya'nın sebze, fasulye ve küçük makarnayla hazırlanan doyurucu ev çorbası.

Malzemeler

- 1 adet Kabak
- 1 adet Havuç
- 1 adet Kereviz sapı
- 1 su bardağı Haşlanmış fasulye
- 0.5 su bardağı Küçük makarna
- 3 yemek kaşığı Parmesan peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Soğan, havuç ve kerevizi küçük küp doğrayın fasulye ve makarnayı hazırlayın.
2. Sebzeleri zeytinyağında orta ateşte 8 dakika kavurun.
3. Fasulye ve 5 su bardağı sıcak suyu ekleyip 20 dakika kaynatın.
4. Küçük makarnayı 10 dakika pişirin, fazla beklerse lapa olmasın.
5. Fesleğen veya maydanozla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Makarnayı son 10 dakikada ekleyin; çorbada beklerken şişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne parmesan serpip zeytinyağı gezdirin, yanında tuz eklemekle sıcak sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kereviz